

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM
www.csmbaking.com



Letzte Änderung am:	29.05.2014
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	8030141094608 4017040010063

Meister SL-Creme

MATERIALNUMMERN

Betrieb	Artikelnummer
CSM ITALIA S.R.L.	800408
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040010063

PRODUKTBESCHREIBUNG

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Anwendung

PRODUCTGRÖßEN

spezifisches Volumen:	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
		> 2,0 ml/g		interne methode

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, ohne Fremdgeruch	Geruch:	Typisch, ohne Beigeschmack
Struktur:	Viskos	Farbe:	Gelb, Hellgelb

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland
Wasser			Italien
Pflanzliches Fett			
	Palm	Palm	Benin/Brasilien/Elfenbeinküste/Kamerun/Kolumbien/Costa Rica/Honduras/Indonesien/Malaysia/Papua-Neuguinea
	Kokos	Kokosnuss	Indonesien/Malaysia/Papua-Neuguinea/Philippinen
Traubenzucker		Mais/Weizen	Österreich/Brasilien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Italien/Niederlande/Portugal/Ukraine
Pflanzliches Öl			
	Sonnenblumen	Sonnenblumen	Argentinien/Österreich/Bulgarien/Serbien und Montenegro/Tschechische Republik/Deutschland/Spanien/Frankreich/Kroatien/Ungarn/Italien
		Palm	Indonesien/Malaysia
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Belgien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Mauritius/Niederlande/Europa/AKP-Staaten
Eier Mischung			
	Hühnervollei		Europa
	Eigelb		Europa
Stabilisator			
	Sorbit (E 420)	E 420	Mais
	Carrageen (E 407)	E 407	Frankreich
Milchzucker			
Emulgator		Kuhmilch	Deutschland/Europäische Union
	Sonnenblumenlecithine (E 322)	E 322	Sonnenblumen
			Argentinien/Brasilien/Spanien/Ungarn/Russland/Ukraine/Bulgarien/Niederlande
	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471)	E 471	Palm
			Malaysia
Aroma			
Farbstoff			Schweiz/China/Deutschland
	Carotine (E 160a)	E 160a	Synthetisch
			Europäische Union/Frankreich

EAN Code: 8030141094608, 4017040010063

ZUTATEN

Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Traubenzucker; Pflanzliches Öl: Sonnenblumen; Pflanzliches Fett: Teilweise gehärtet Palm; Zucker; **Eier Mischung** (**Vollei; Eigelb**); Stabilisator: Sorbit (E 420), Carrageen (E 407); **Milchzucker**; Emulgator: Lecithine (E 322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471); Aroma; Farbstoff: Carotine (E 160a).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.170 kJ	(525 kcal)
Fett:	46,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	21,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	10,7 g	
Kohlenhydrate:	26,5 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	23,1 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,7 g	
Salz (Na x 2,5):	17,562 mg	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	2,0 g
Kohlenhydrate davon Fruktose:	0,0 g
Salz (NaCl):	0,2 mg
Mineralien - Natrium:	7,0 mg
Wasser:	26,1 g

REFERENZMENGEN INFORMTION

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	29 %
Gesamtfett:	67 %
gestättigte Fettsäuren:	107 %
Kohlenhydrate:	12 %
Zucker:	26 %
Eiweiß:	3 %
Salz:	

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	26 %
Gesamtfett:	67 %
gestättigte Fettsäuren:	107 %
Kohlenhydrate:	10 %
Zucker:	25 %
Eiweiß:	1 %
Salz:	

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	21 %
Gesamtfett:	59 %
gestättigte Fettsäuren:	71 %
Kohlenhydrate:	8 %
Zucker:	20 %
Eiweiß:	1 %
Salz:	

EAN Code: 8030141094608, 4017040010063

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 ml/l	0 PPM	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -			
Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben. Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein		
Roggen	Nein		
Gerste	Nein		
Hafer	Nein		
Dinkel	Nein		
Kamut	Nein		
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Ja	Ja	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Kuhmilch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein		
Haselnuss	Nein		
Walnuss	Nein		
Kaschu	Nein		
Pecannüsse	Nein		
Paranüsse	Nein		
Pistazien	Nein		
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein		
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesam	Nein	Nein	Nein
Sulfit	Nein	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja		
Kakao	Nein		
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein		
Hühnerfleisch	Nein		
Koriander	Nein		
Mais	Nein		
Leguminosen	Nein		
Rindfleisch	Nein		
Schweinefleisch	Nein		
Karotte	Nein		

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.



Meister SL-Creme

EAN Code: 8030141094608, 4017040010063

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher:	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Nein		
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert:	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		23 - 28 %		

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert:	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Texturanalyse				
Konsistenz 0 h:		< 300 g		interne methode, Hobart 200 - Schlagzeit max 300s
Konsistenz 5 h 6 °C:		< 300 g		interne methode, Hobart 200 - Schlagzeit max 300s
Andere				
Dichte 20 °C:	1.053 g/l	1048 - 1058 g/l		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	200				ISO 4833
Salmonellen:	/25 g	0				ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit:	84 Tage
Lagertemperatur:	2 - 20 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern, Nicht einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 10 °C

EAN Code: 8030141094608, 4017040010063

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit		Stückzahl:		12 ST	
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	60 ST
VE pro Lage:	10 ST			Gesamthöhe der Palette:	117 cm
Nettogewicht:	758 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Tetra Brick	Material:			
Gewicht:	27,1 g				
Länge:	245 mm				
Weite:	322 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Karton	Material:	Wellpappe		
Gewicht:	210 g				
Länge (aussen):	392 mm				
Breite (aussen):	206 mm				
Höhe (aussen):	182 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Klebstoff				
Quantität:	0,2160 kg				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0078 PCE				
Gewicht:	360 g				
Länge:	800 mm				
Weite:	1.200 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	719,8481 PCE				
Länge:	80 mm				
Weite:	150 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	719,8481 PCE				
Länge:	80 mm				
Weite:	150 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE		
Quantität:	0,1548 kg				
Weite:	500 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0078 PCE				
Gewicht:	305 g				
Länge:	1.150 mm				
Weite:	700 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3,0234 PCE				
Länge:	130 mm				
Weite:	209 mm				

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten QA Managementsystems ist.